

AL PINCÍO

café bistro apéro

NOS TAPAS À PARTAGER

Les Incontournables

Olives du Pincio assaisonnées — 4,50 €

Délicieuses olives marinées selon notre recette maison.

Patate del Pincio — 6,50 €

Pommes de terre au four, ail, romarin et notre sauce légèrement relevée.

Bruschetta — 8 €

Tomates del Piennolo del Vesuvio AOP, thon, basilic, simple et savoureuse.

Trio d'Arancini — 8 €

Boulettes de riz, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

Les Burratas Crémeuses

Burrata à la boutargue de thon rouge de Méditerranée — 10 €

Une alliance parfaite entre la douceur de la burrata et le caractère de la boutargue.

Burrata aux tomates cerises — 7,50 €

La fraîcheur des tomates cerises sublimée par le crémeux de la burrata.

Burrata au pesto de pistache — 9 €

Saveur authentique et raffinée.

Burrata à la crème de truffe, noisettes — 10 €

L'élégance de la truffe alliée au croquant des noisettes.

Les Spécialités Végétariennes

Artichauts à la menthe, crème de pecorino, noisettes — 7,50 €

Recette romaine traditionnelle, revisitée avec gourmandise.

Polpette d'aubergines à la parmigiana — 9 €

Des boulettes d'aubergines fondantes servies sur notre sauce tomate.

Tapenade d'olives noires — 6,50 €

Servie avec un pain focaccia au romarin.

Houmous maison — 6 €

Servi avec un filet d'huile d'olive et du pain focaccia.

Les Planches Conviviales

Planche de charcuterie italienne — 20 €

Une sélection de nos meilleures charcuteries d'Italie.

Planche de charcuterie et fromage — 20 €

L'accord parfait entre fromages et charcuteries de nos régions italiennes.

Planche del Pincio — 28 €

La grande dégustation de nos produits d'exception : charcuteries, fromages et autres délices du chef.

LES PLATS : LE CŒUR DE L'ITALIE

Linguine alla bomba avec stracciatella — 16 €

Explosion de saveurs avec sa sauce relevée, adoucie par une stracciatella crémeuse.

Gnocchi al tartufo — 19 €

Avec une onctueuse sauce aux copeaux de truffe.

Paccheri salsiccia, gorgonzola et oignons rouges confits — 18 €

L'alliance audacieuse de la saucisse italienne, du gorgonzola fondant et de la douceur des oignons rouges confits.

Plat du jour

N'hésitez pas à demander à notre équipe nos suggestions du moment.

LA PINSA ROMAINE

Comme une pizza, mais en mieux : une pâte plus alvéolée, plus croustillante et plus digeste.

Fleur de Lait & Basilic — 11 €

"L'Authentique". Ingrédients : sauce tomate, fiordilatte, basilic frais.

La Regale — 13 €

"L'Incontournable". Ingrédients : sauce tomate, fiordilatte, jambon blanc, champignons frais.

L'Étreinte de l'Étna — 15 €

"Une étreinte épicée entre la saucisse au fenouil et la sauce 'La Bomba'... Attention, ça pique... mais on en redemande !"

Ingrédients : sauce tomate, fiordilatte, scamorza fumée, sauce la bomba et saucisse aux grains de fenouil.

Le Jardin secret — 15 €

"Un potager où champignons, légumes grillés et oignons confits dansent avec le fiordilatte."

Ingrédients : sauce tomate, fiordilatte, champignons, légumes grillés, oignons caramélisés.

Passione Verde — 17 €

"La mortadelle de Bologne rencontre la burrata dans un nuage de pesto pistache. Un rêve crémeux à savourer les yeux fermés."

Ingrédients : fiordilatte, mortadelle de Bologne, pesto de pistache, burrata crémeuse.

L'Italienne Timide — 18 €

"Une rencontre ensoleillée entre les artichauts fondants, le thon et le parmesan, relevée par une subtile réduction de vinaigre de cidre."

Ingrédients : artichauts marinés à l'huile d'olive et à la menthe romaine, scamorza fumée, thon, copeaux de parmesan et réduction de vinaigre de cidre.

Truffe ou Vérité — 19 €

"Symphonie umami où chaque bouchée est un trésor. À déguster comme un rituel."

Ingrédients : fiordilatte, scamorza fumée, saucisse fraîche, sauce à la truffe d'été avec des copeaux de truffe.

Toutes nos pinsa sont garnies à la sortie avec notre huile d'olive d'exception pressée à froid.

DOUCEURS & DESSERTS MAISON

Tiramisu fait maison — 7 €

Le classique indémodable, préparé chaque jour avec amour.

Affogato al caffè — 6 €

Une boule de glace vanille noyée dans un espresso chaud. Supplément amaretto : +1 €

Café gourmand — 9 €

Avec trois mini desserts.

Glace artisanale — 3 €/boule

Demandez nos parfums.

Dessert du jour (voir ardoise) — 7/9 €

MENU ENFANTS (-12 ANS)

Menu Enfants — 13 €

Pâtes au choix : pesto ou sauce tomate maison

Boisson : sirop à l'eau ou limonade

Dessert : mignardise ou boule de glace

Prix nets en euros, service inclus. Chèques non acceptés.

Allergènes : nous consulter.